OTOP PREMIUM
SAKON NAKHON

ข้าวฮาง

"ข้าวฮาง" เป็นข้าวที่นำมาผ่านกระบวนการผลิต เพื่อถนอมให้อาหารสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานตลอดปี โดยกรรมวิธีตามภูมิปัญญาชาวบ้านของชนเผ่าภูไทที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสกลนคร

จังหวัดสกลนคร ได้สนับสนุนการผลิตข้าวฮาง เพื่อสร้างรายได้กับเกษตรกรไทย ทั้งยังได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้แก่ชนรุ่นหลังได้สืบสานต่อไปอีกยาวนาน

การผลิต

1. การแช่
นำข้าวเปลือกที่ใกล้จะสุก (ข้าวเริ่มจะออกเหลืองอ่อน ๆ) แช่น้ำ 6-8 ชั่วโมง จากนั้นนำมาผึ่งลมเพื่อให้งอก 12 - 16 ชั่วโมง

2. การนึ่ง
นำข้าวที่ผึ่งลมมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนึ่งให้สุกทั้งเปลือก

3. การผึ่ง
นำข้าวที่นึ่งสุกทั้งเปลือก มาผึ่งแดดให้แห้ง

4. การกะเทาะเปลือก
นำข้าวที่ผึ่งแดดให้แห้ง มากะเทาะเปลือก

5. การคัดแยกเมล็ด
นำข้าวที่กะเทาะเปลือกมาคัดแยกคุณภาพ

6. การบรรจุภัณฑ์
นำข้าวที่ผ่านการคัดแยกคุณภาพ ไปบรรจุภัณฑ์ตามประเภทผลิตภัณฑ์

สนใจติดต่อ
ศูนย์รวมและจำหน่ายสินค้า OTOP
จังหวัดสกลนคร
โทร. 042-711533



จังหวัดสกลนคร

คุณประโยชน์

สารกาบา (Gaba)

จมูกข้าว

ไฟเบอร์

ไขมันชนิดดี

1. **มีจมูกข้าว** น้ำมันรำข้าว และเส้นใยอาหารยังคงอยู่ในเมล็ดข้าว

2. **มีสารกาบา (Gaba)** มากกว่าข้าวกล้อง 15 เท่า ซึ่งรักษาระบบประสาทส่วนกลาง รักษาความสมดุลของสมอง ช่วยให้สมองผ่อนคลาย ลดความวิตกกังวล หลับสบาย คลายกล้ามเนื้อ ป้องกันความจำเสื่อม ช่วยขับเอนไซม์ขจัดสารพิษ ควบคุมระดับน้ำตาล และพลาสมาคลอเรสเตอรอลในเลือด ลดความดันเลือด ช่วยให้เลือดไหลเวียนดี กระตุ้นการขับน้ำดีลงสู่ลำไส้เพื่อสลายไขมัน ป้องกันมะเร็งลำไส้

3. **มีไฟเบอร์** ชั้นดีสูงกว่าข้าวขาว 15-20 เท่า ช่วยให้การย่อยอาหารอย่างช้า ๆ ทำให้น้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือดทีละนิด จึงทำให้อิ่มท้องนาน ไม่หิวง่าย ช่วยลดความอ้วน

4. **มีไขมันชนิดดี** มีคุณประโยชน์หลากหลาย เช่น ออริซานอล ไตรโคไตรอีนอล ซึ่งช่วยลดไขมันในเลือด และหลอดเลือด ลดไขมันตัวร้าย (LDL) และมีไขมันตัวดี (HDL) ป้องกันโรคหัวใจ ยับยั้งเซลล์เนื้องอกทำลายเซลมะเร็งเต้านม มีสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันมะเร็งได้ดีกว่า วิตามินอี 6 เท่า ยับยั้งการเกิดไฝ ฝ้า ช่วยลดอาการ ร้อนวูบวาบในสตรีวัยทอง



087-234-2148
085-607-4850